

Preis: CHF 69.00
75.0 cl.



Wein:	2004 Pago de los Capellanes Parcela El Nogal
Land:	Spanien
Region:	Castilla León
Bereich:	Ribera del Duero
Klassifikation:	D.O. Ribera del Duero
Volumenprozent:	14.0 %
Traubensorte:	Tempranillo
Art:	Rotwein
Typ:	Grosse, schwere und lagerfähige Rotweine
Passt zu:	Raffinierten Fleisch- und Wildgerichten, Wildgeflügel, Braten aller Art, gut gewürztem Lamm und zu ausgewählten reifen Käsesorten.
Service:	Chambriert bei maximal 17 bis 19 Grad servieren. Junge Jahrgänge gewinnen mit dem Dekantieren.
Lagerfähigkeit:	6 - 12 Jahre, grosse Jahrgänge sogar noch länger.
Genussreife:	Warten, gewinnt mit zusätzlicher Lagerung.
Degustation Notiz:	Dunkles Rubinrot mit opaken Reflexen. Aroma fein mit Noten von Kirschenlikör, Pflaumen und Cassis, feine Toasttöne der Gewürze, Vanille, Kakao und Schokolade. Am Gaumen dicht, konzentriert, elegant mit perfekt gereiften Johannis- und Brombeernoten, sowie kraftvollen Tanninen und mineralischem Hintergrund und Akzenten von Pralinen, Edelholz und Leder. Grosse lange anhaltendes Finale.
Bewertung:	Robert Parker 94 / 100
Produzent:	Pago de los Capellanes